

令和2年産情報

令和2年産水稻
9月15日現在の作柄概況

農林水産省大臣官房統計局令和2年9月30日発表

産地	作況指数	産地	作況指数
全国	101	北海道	105
青森	104	岩手	103
宮城	102	秋田	105
山形	104	福島	102
茨城	103	栃木	101
群馬	99	埼玉	103
千葉	99	東京	98
神奈川	97	新潟	103
富山	103	石川	101
福井	100	山梨	97
長野	100	岐阜	98
静岡	97	愛知	98
三重	96	滋賀	98
京都	98	大阪	101
兵庫	99	奈良	101
和歌山	98	鳥取	101
島根	101	岡山	100
広島	97	山口	83
徳島	100	香川	103
愛媛	101	高知	97
福岡	95	佐賀	93
長崎	93	熊本	99
大分	96	宮崎	99
鹿児島	99	沖縄	101

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
栃木	コシヒカリ	18.9	5.3	14.5	79

栃木コシヒカリ(大田原)

玄米の見た目は小粒です。背白が目立つような気がします。胴割れは無さそうで、精米しても砕けた粒の発生はほとんどありませんでした。炊き上がりは照りがあるものの香りはほとんど感じられず、新米らしさは希薄です。歯ごたえはあるものの弾力が少なくさっぱりとした味です。クセがないという表現の方が良いのかもしれませんが。

産地	銘柄	アミロース	蛋白	水分	評価値
新潟	コシヒカリ1等	19.1	5.2	14.5	80
	コシヒカリ2等	18.9	5.4	14.9	79

新潟コシヒカリ

新潟は今年も2等がついてきます。玄米はやや小粒で乳白が散見されました。青も濁り気味で歩留まりが気になりそうなお米です。今まで関東のお米の試食が続いていたので、第一印象は「柔らかい」でした。人によっては粘りと受取ると思います。残念ながら弾力は弱めですが、米の甘は感じられます。やや粉っぽい部分がある一方でごはん全体としては昨年よりは良い出来だと思えます。2等は篩うと砕けた粒が多く出てきます。食味の印象はあまり変わりません。総合的な評価としては新潟らしいお米であると言えます。

今週の玄米入荷情報

=2年産=

千葉 コシヒカリ HG

千葉 ふさおとめ

茨城 コシヒカリ

秋田 あきたこまち やまもと

秋田 あきたこまち やまもと特裁

新潟 コシヒカリ

新潟 魚沼コシヒカリ 十日町

新潟 佐渡コシヒカリ

新潟 岩船コシヒカリ